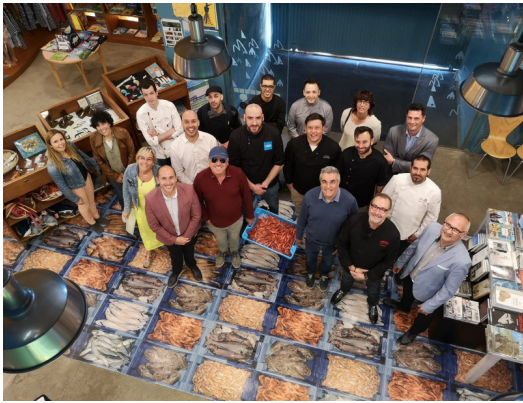


Torna a Palamós el Menú de la Gamba



La presentació, al Museu de la Pesca J.T.

El Menú de la Gamba de Palamós torna amb la novetat que cada establiment elaborarà la seva pròpia creació segons la seva tipologia de cuina i inclourà l'entrant, un primer plat, el plat principal, postres, vi i cafè. El preu dels menús va dels 45 als 80 euros. Tots els restaurants que hi participen estan certificats amb la marca de garantia. Fins a l'11 de juny, 13 restaurants, 9 dels quals de Palamós, oferiran una proposta gastronòmica amb aquest preuat producte com a protagonista. La Marca de Garantia Gamba de Palamós, encapçala l'organització del menú. Els restaurants són: l'Arcada, Bell Port, La Cala Taverna, Can Blau, Can Quel, Casamar (Llafranc), El Nàutic de Palamós, hostel La Fosca, hotel i restaurant Trias, La Palmera (S'Agaró), La Jovita per l'Esteve JV (Calonge), La

Sala de l'Issac (Llofriu), i el Maria de Cadaqués. La Marca de Garantia Gamba de Palamós, impulsada per l'Ajuntament de Palamós i la Confraria de Pescadors del municipi, encapçala l'organització del menú, que inclou exclusivament restaurants certificats amb aquest prestigiós segell. La Marca de Garantia Gamba de Palamós vetlla per la qualitat d'aquest producte, assegurant la seva correcta traçabilitat i protegint el recurs. Les mesures recollides al reglament de la Marca de Garantia asseguren la màxima qualitat del producte en termes de sabor, aroma, aspecte i frescor al llarg de tota la cadena productiva i comercial. A la llotja de Palamós s'examina rigorosament cada partida de gamba desembarcada, abans d'atorgar-li l'etiqueta de producte certificat. Els pescadors de Palamós treballen conjuntament amb el sector científic i amb l'administració per implementar mesures que assegurin el futur del recurs pesquer mitjançant una explotació responsable del mar. Des de 2013, d'acord amb les directrius europees, s'aplica a Palamós un pla de gestió de la pesquera de gamba vermella, pioner a la Mediterrània occidental, mitjançant el qual es determinen uns objectius de sostenibilitat i unes especificacions per assolir-los que concreten què es pesca, com es pesca, qui ho pot fer, on i quan. Amb aquest menú, els restaurants certificats amb la Marca de Garantia Gamba de Palamós, no només volen fer gaudir els sentits de qui el degosti, sinó que volen reconèixer la feina del sector pesquer palamosí oferint el producte més preuat d'aquesta flota pesquera.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 07-05-2022, Pàgina 19

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2136284-torna-a-palamos-el-menu-de-la-gamba.html>